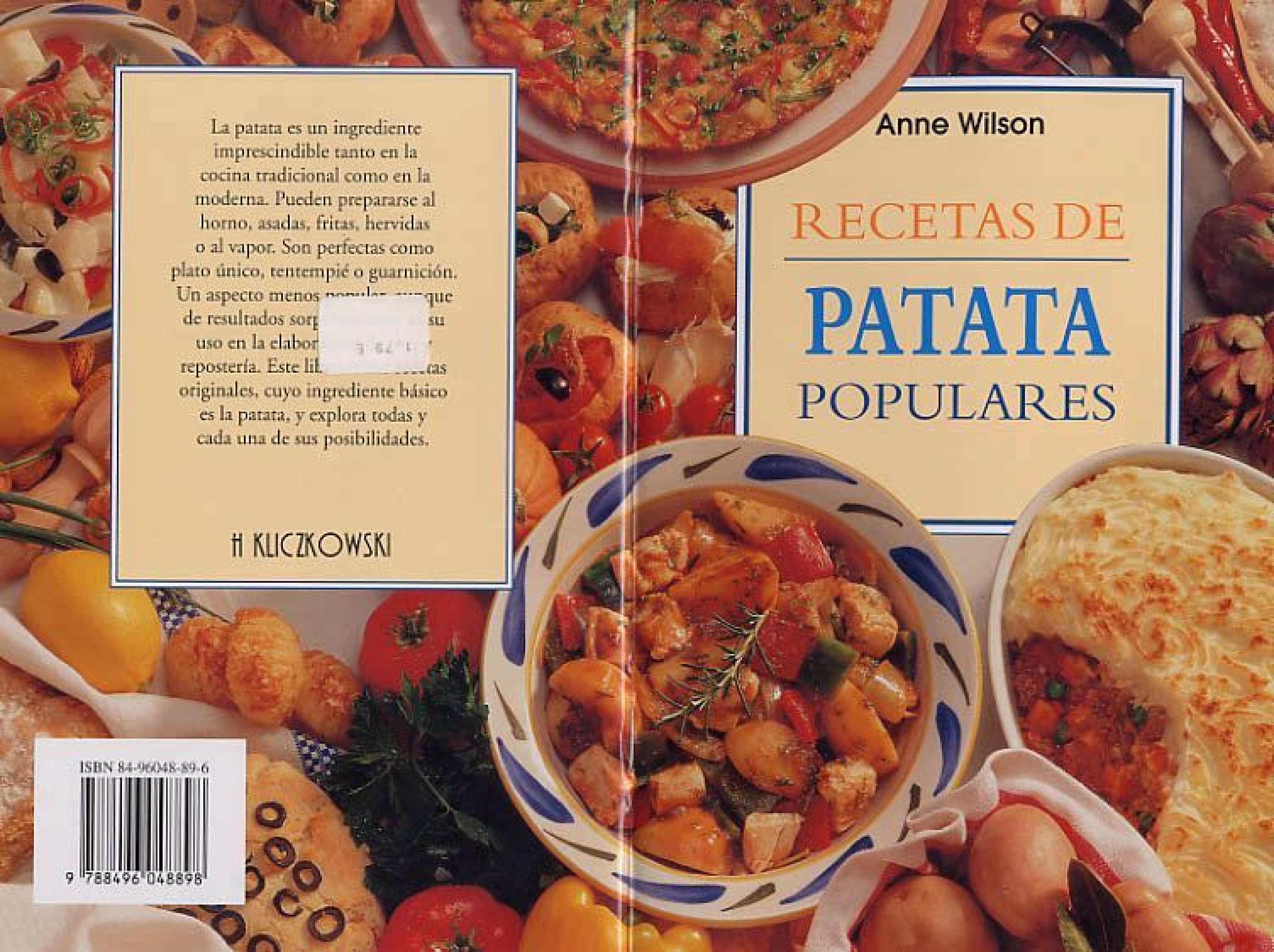

La patata es un ingrediente imprescindible tanto en la cocina tradicional como en la moderna. Pueden prepararse al horno, asadas, fritas, hervidas o al vapor. Son perfectas como plato único, tentempié o guarnición. Un aspecto menos
de resultados sorp
uso en la elabor
repostería. Este lib
originales, cuyo ingrediente básico es la patata, y explora todas y cada una de sus posibilidades.
H KLICZKOWSKI
ISBN 84-96048-89-6
9 788496 048898
Anne Wilson
RECETAS DE
PATATA
POPULARES

Indicaciones prácticas

Para principiantes



Para cocineros con poca experiencia




Para cocineros avanzados




En esta obra las medidas se expresan en gramos y litros. Además, se emplea la taza como medida –con capacidad de 250 ml– tanto para ingredientes líquidos como sólidos. El peso medio de los huevos a emplear en las recetas es de 60 g. La capacidad y el peso de las conservas varían ligeramente según el producto y el fabricante, por lo que recomendamos escoger el que más se aproxime al indicado en la receta.

Unidades de medidas y abreviaturas

Taza	= 250 ml
Cucharada	= cuchara sopera poco colmada o 20 ml
Cucharadita	= cucharilla de café rasa o 5 ml
g	= gramo
kg	= kilogramo
ml	= mililitro
l	= litro

Murdoch Books® Australia., GPO Box 1203, Sydney NSW 2001
Título original: *Popular Potato Recipes*

La Fundición, 15. Polígono Industrial Santa Ana
28529 Rivas-Vaciamadrid, Madrid
Tel.: +34 91 666 50 01
Fax: +34 91 301 26 83
onlybook@onlybook.com

Traducción del inglés: Alba Gaya para LocTeam S.L., Barcelona
Redacción y maquetación: LocTeam S.L., Barcelona
Impresión y encuadernación: Sing Cheong Printing Co. Ltd.
Impreso en Hong Kong
ISBN 84-96048-89-6

Encontrará información sobre éste y otros títulos de la editorial en nuestro catálogo:
www.onlybook.com

RECETAS DE *PATATA* POPULARES



Patatas asadas y rellenos

Las patatas asadas con piel son un alimento de fácil preparación sumamente apreciado e indicado en todo momento. El método básico de cocción es sencillo, aunque los diversos rellenos y coberturas pueden llegar a ser sofisticados, en función de la hora de la comida y de la ocasión. Las patatas asadas pueden resultar tan nutritivas como guste, ya sea servidas como acompañamiento o como plato principal.



Patatas asadas

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora
Para 2 personas



2 patatas grandes (660 g)

1 Precaliente el horno a 210°C. Pinche las patatas varias veces con un tenedor y horneélas en una placa durante 1 hora o hasta que estén tiernas.
2 Mientras tanto, prepare las coberturas que desee.
3 Abra una raja o cruz en las patatas ya asadas, separe las partes e introduzca la cobertura. O bien extraiga una cantidad de pulpa, mézclela con la cobertura y vuelva a introducirla en el interior.

Nota: Para cocer las patatas con piel en el microondas, pínchelas con un tenedor por toda la superficie, envuélvalas en papel absorbente y cuézalas a temperatura máxima 10 minutos. Déjelas reposar, sin abrir, durante 2 minutos.

CONSEJOS

Puede reducir en 15 minutos el tiempo de cocción en un horno convencional, introduciendo una brocheta de metal en la parte central de las patatas. Este tipo de instrumento es un gran conductor del calor. Para que la piel quede crujiente, unte las patatas con aceite y sálelas antes de cocerlas.

Patatas asadas con rellenos y coberturas variados (vea las recetas de las páginas 4 y 5)

Guindilla picante

1 cucharadita de aceite de oliva
250 g de carne picada de buey
1 cebolla pequeña, en tiras
2 dientes de ajo majados
1 guindilla roja cortada en juliana
¼ parte de un pimiento rojo, sin semillas, cortado en juliana
2 cucharadas de concentrado de tomate
1 taza de caldo de buey
pimienta recién molida
2 patatas grandes asadas
tiras de guindilla adicionales, para decorar

1 Caliente el aceite en una sartén y fría la carne picada, a fuego medio-fuerte unos 5 minutos, hasta que se dore y se evapore la mayor parte del líquido. Con un tenedor deshaga los grumos de carne (mientras se cuece).
2 Añada la cebolla, el ajo, la guindilla, el pimiento, el concentrado de tomate y el caldo y mézclelo bien. Llévelo a ebullición y deje que hierva a fuego lento 20 minutos, sin tapar. Añada pimienta al gusto. Haga un corte longitudinal en las patatas, introduzca el relleno y decórelo con las tiras de guindilla.

Espinacas, queso feta y anacardos

15 g de mantequilla
2 cucharadas de anacardos crudos
8 hojas de espinaca grandes, cortadas
pimienta recién molida
60 g de queso feta cortado
2 patatas grandes asadas

1 Caliente la mantequilla en una sartén y fría los anacardos a fuego medio durante 1 minuto o hasta que estén dorados.
2 Añada las espinacas y pimienta al gusto y fríalas 1 minuto, hasta que estén tiernas. Agregue el feta y rellene las patatas, cortadas en cruz, con la mezcla.

Caviar negro

2 patatas grandes asadas
60 g de salmón ahumado, cortado en lonchas
1 rodaja de limón partida por la mitad
2 cucharadas de crema agria
2 cucharaditas de caviar

1 Haga un corte longitudinal a las patatas y cúbralo con el salmón, la rodaja de limón y la crema agria.
2 Decórelo con caviar negro y sírvalo al instante.

Soufflé de patata

2 patatas grandes asadas
½ taza de queso gruyère o emmental rallado
1 pizca de nuez moscada
pimienta recién molida
2 huevos
2 ramitas de perejil

1 Precaliente el horno a 210°C. Corte la parte superior de las patatas y extraiga la pulpa, dejando la piel intacta. Colóquela en un bol y mézclela con el queso, la nuez moscada, pimienta al gusto y las yemas de los huevos.
2 Ponga las claras en un bol limpio y seco, bátalas a punto de nieve con una batidora eléctrica y añádalas a la mezcla de patata.
3 Introduzca la mezcla en las patatas y hornéelas 10 minutos o hasta que se hayan dorado e hinchado. Decórelas con perejil.

Fundido suizo

¼ taza de queso gruyère cortado en daditos
2 lonchas de jamón, cortadas en tiras
3 cebolletas picadas
2 patatas grandes asadas

1 Mezcle el queso, el jamón y las cebolletas.
2 Realice un corte en forma de cruz en las patatas e introduzca la mezcla en su interior cuando estén muy calientes, para que el queso se funda.

Gambas picantes

15 g de mantequilla
250 g de gambas cocidas y peladas
1 pizca de cúrcuma
1 pizca de cilantro picado
pimienta recién molida
2 patatas grandes asadas

1 Caliente la mantequilla en una sartén y saltee las gambas, la cúrcuma y el cilantro a fuego medio durante 1 minuto. Añada pimienta al gusto.
2 Realice un corte longitudinal en las patatas y rellénelas con la mezcla.

Champiñones y ajo

45 g de mantequilla
125 g de champiñones cortados en cuartos
1 diente de ajo machacado
2 cucharaditas de perejil picado
pimienta recién molida
2 patatas grandes asadas

1 Caliente la mantequilla y añádale los champiñones y el ajo. Fríalos hasta que estén tiernos.
2 Agregue el perejil picado y pimienta al gusto. Introduzca la mezcla en las patatas, cortadas en forma de cruz.

Napolitana

1 cucharada de aceite de oliva
2 tomates medianos maduros, pelados y cortados
1 pizca de orégano seco
pimienta recién molida
2 patatas grandes asadas
4 filetes de anchoa cortados por la mitad
2 aceitunas negras sin hueso

1 Caliente el aceite y fría el tomate cortado y el orégano durante 1 minuto. Retírelo del fuego y agregue pimienta al gusto.
2 Corte la parte superior de las patatas y con un tenedor chafe la pulpa. Introduzca la mezcla de tomate y decórelo con las anchoas y las aceitunas.

1. Lave bien las patatas y pínchelas por toda la superficie para poderlas cocer uniformemente.



2. Áselas directamente sobre la parrilla en un horno moderadamente caliente durante 1 hora.



3. Realice un corte en forma de cruz sobre las patatas y presione las esquinas para abrirlas.



4. Áselas en el microondas a temperatura alta, pinchadas y envueltas en papel de cocina.

Acompañamientos y ensaladas

Los platos de hortalizas suelen considerarse el pariente pobre en cocina, si bien su potencial es enorme. La patata es la hortaliza más versatil, pudiéndose asar, guisar, freír o hervir con muy buenos resultados y combinar con otros muchos ingredientes.

Las patatas, tanto si se sirven como un atractivo acompañamiento o en una suculenta ensalada, se llevan la palma. Para una ocasión especial, prepare las Croquetas de patata y almendra; si lo que desea es animar una barbacoa, la Ensalada de patata y encurtidos es el plato más indicado.



Pastel de patata y queso

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para 4-6 personas



5 patatas medianas (1,2 kg), peladas y cortadas en rodajas
4 cebolletas picadas
1¼ tazas de nata líquida
1 taza de agua
1 pastilla de caldo de pollo, desmenuzada
1 taza de queso gruyère o emmental rallado
2 cucharadas de cebollino fresco picado

1 Precaliente el horno a 180°C y unte con mantequilla derretida o aceite una fuente honda de horno. Cueza las patatas en un recipiente con agua hirviendo hasta que estén tiernas y, a continuación, escúrralas.
2 Forme capas de patata y cebolleta en la fuente. Mezcle la nata líquida, el agua, la pastilla de caldo y el queso y viértalo por encima de las patatas.
3 Cuézalo en el horno durante 40 minutos o hasta que la patata esté tierna, espolvoréelo con el resto del queso y el cebollino picado y vuelva a introducirlo en el horno, hasta que el queso esté fundido.

De izquierda a derecha y de arriba a abajo: Pastel de patata y queso, Patatas duquesa y Patatas en salsa bearnesa (pág 8)

Patatas en salsa bearnesa

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos
Para 6-8 personas

1 kg de patatas nuevas "baby"

Salsa bearnesa
4 cucharadas de agua
2 cucharadas de vinagre de vino blanco
2 cebolletas picadas
¼ cucharadita de hojas de estragón seco
3 granos de pimienta
2 yemas de huevo batidas
150 g de mantequilla sin sal, cortada en dados

1 Cueza las patatas en agua hirviendo hasta que estén tiernas. Escúrralas y colóquelas en un bol. Vierta la salsa bearnesa justo antes de servir.
2 Para preparar la salsa, mezcle el agua, el vinagre, las cebolletas, el estragón y la pimienta y hiérvalo a fuego lento, sin tapar, hasta que el líquido se haya reducido a una cucharada. Tamícelo y viértalo en un bol resistente al calor.
3 Coloque el bol en un recipiente con agua hirviendo, añada las yemas y retírelo del fuego. Agregue los dados de mantequilla y póngalo de nuevo al fuego, para que espese.

Nota: La salsa bearnesa puede prepararse horas antes de servirse. En este caso, consérvela, tapada, a temperatura ambiente.

Patatas duquesa

Tiempo de preparación: 25 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Para 6 personas

4 patatas grandes (1,3 kg), peladas y troceadas
4 yemas de huevo
¼ taza de nata líquida
¼ taza de queso parmesano rallado
1 cucharadita de mostaza seca
pimienta recién molida

1 Precaliente el horno a 210°C y unte una bandeja de horno de 32 x 28 cm con mantequilla derretida o aceite. Cueza las patatas en abundante agua hirviendo hasta que estén tiernas. Escúrralas y hágalas puré.
2 Bata las yemas, la nata líquida, el queso, la mostaza y pimienta al gusto hasta conseguir una mezcla homogénea y añádala al puré de patata.
3 Introduzca la mezcla en una manga pastelera con boquilla en forma de estrella y haga rosetas encima de la bandeja. Cuézalas en el horno 20 minutos o hasta que se doren.

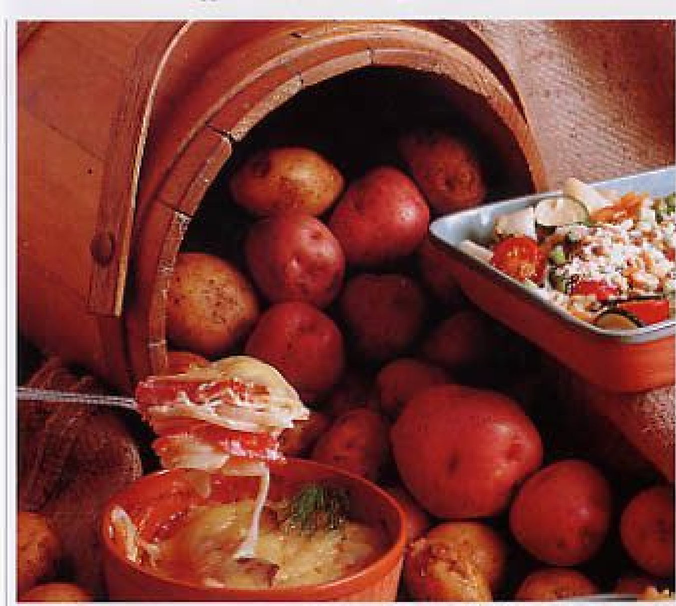
Pastel de patata, cebolla y tomate

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora y media
Para 6 personas



4 patatas grandes (1,3 kg), peladas y cortadas en rodajas finas
2 tomates pequeños, pelados y en rodajas finas
1 cebolla pequeña, cortada en rodajas finas
30 g de mantequilla, cortada en láminas
pimienta recién molida
½ taza de leche
½ taza de nata líquida
½ taza de caldo de pollo
1 taza de queso gruyère o emmental rallado

1 Precaliente el horno a una temperatura de 180°C y unte una fuente de horno con mantequilla derretida o aceite. Forme capas alternativas de patata, tomate y cebolla de modo que la capa superior sea de patata. Esparza entre cada una de estas capas láminas de mantequilla y pimienta al gusto.
2 Mezcle la leche, la nata y el caldo y viértalo en la fuente donde se encuentra la patata. Cúbrala con el queso rallado y la mantequilla restante. Hornéelo durante 1 hora y media o hasta que la patata esté tierna y dorada.



Pastel de patata, cebolla y tomate (izquierda) y Patatas "primavera" (derecha)

Patatas "primavera"

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Para 6 personas



4 patatas grandes (1,3 kg), peladas y troceadas
60 g de mantequilla
1 cebolla mediana picada
1 diente de ajo machacado
1 zanahoria mediana, cortada en rodajas
1 taza de guisantes congelados
1 calabacín mediano en rodajas
1 taza de tomates "cherry" partidos por la mitad
2 cebolletas en rodajas
pimienta recién molida
2 cucharadas de zumo de limón
¼ taza de parmesano rallado
¼ taza de piñones tostados

1 Cueza las patatas troceadas en abundante agua hirviendo hasta que estén tiernas y escúrralas.
2 Caliente la mantequilla en una sartén y fría el ajo y la cebolla a fuego medio hasta que ésta se ablande. Añada la zanahoria, los guisantes y el calabacín y fría otros 2-3 minutos, removiendo a veces.
3 Añada las patatas, los tomates, las cebolletas, pimienta al gusto y el zumo y cuézalo, tapado, a fuego lento 3 minutos o hasta que esté caliente. Justo antes de servir, espolvoréelo con parmesano y piñones.

Patatas al estragón

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 8 minutos
Para 6-8 personas



500 g de patatas nuevas "baby", partidas por la mitad
2 yemas de huevo poco batidas
2 cucharadas de crema agria
¾ taza de aceite de oliva
2 cucharadas de vinagre de vino blanco
½ cucharadita de azúcar
1 cucharadita de estragón fresco picado o cebollino
pimienta recién molida
2 cucharadas de piñones tostados

1 Cueza las patatas en agua hirviendo hasta que estén tiernas. Escúrralas y deje que se enfríen.
2 Pase las yemas de huevo con la crema agria por la batidora hasta obtener una mezcla fina. Añada el aceite a chorros pequeños mientras bate y agregue el vinagre, el azúcar, el estragón y pimienta al gusto. Bata de nuevo.
3 Mezcle esta salsa con las patatas en una fuente para servir y preséntelas con piñones por encima.

Patatas Hasselback

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 45 minutos
Para 6 personas



8 patatas medianas (1,8 kg), peladas y partidas por la mitad
60 g de mantequilla
1 cucharada de pan blanco rallado
⅓ taza de queso gruyère o emmental rallado
½ cucharadita de pimentón dulce

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte una fuente de horno con mantequilla derretida o aceite.
2 Ponga las patatas boca abajo en una superficie y, con un cuchillo afilado, realice pequeños cortes transversales, sin llegar a partirlas del todo. Colóquelas boca arriba en la fuente preparada y úntelas con la mantequilla derretida. Hornéelas durante 30 minutos, untándolas de vez en cuando.
3 Mezcle el pan rallado, el queso y el pimentón y espárzalo por encima de las patatas. Hornéelas otros 15 minutos o hasta que estén doradas y sírvalas al instante.

Patatas con ajo

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 45 minutos
Para 6 personas



60 g de mantequilla
6 patatas grandes (2 kg), peladas y en dados
2 dientes de ajo majados
½ taza de queso gruyère o emmental rallado
2 cucharadas de queso parmesano rallado
1 cucharada de romero fresco picado

1 Precaliente el horno a 180°C. Caliente la mantequilla en una sartén llana y fría las patatas y el ajo a fuego medio, removiendo constantemente, 5 minutos o hasta se doren.
2 Colóquelo en una fuente resistente al calor, esparza por encima los quesos y el romero y hornéelo 45 minutos o hasta que la patata esté tierna.

Consejos

Las finas hierbas pueden hacer que un plato de patata delicioso se convierta en exquisito. Experimente con distintas especias y finas hierbas, que pueden encontrarse en rama en verdulerías y algunos supermercados.

Patatas Hasselback (arriba a la izquierda), Patatas al estragón (arriba a la derecha) y Patatas con ajo (abajo)


1. Para preparar las patatas fritas, córtelas en bastoncitos de 1 cm de grosor.


2. Sumerja las patatas en aceite moderadamente caliente, despacio y en tandas.

Patatas aderezadas con comino

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
8 minutos
Para 6-8 personas



6 patatas grandes (2 kg), peladas y en dados
½ cucharadita de pimentón dulce
2 cucharaditas de comino molido
1 cucharada de zumo de limón
¼ taza de aceite de oliva
pimienta recién molida
1 cucharada de menta fresca picada

1 Cueza las patatas en agua hirviendo hasta que estén tiernas. Escúrralas y colóquelas en un recipiente para servir.
2 Mezcle bien el pimentón, el comino, el zumo de limón, el aceite, la menta y pimienta al gusto. Vierta la mezcla en las patatas calientes y decórelo con hojas de menta. Sírvalo al instante.

Patatas fritas

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
6-8 minutos
Para 4-6 personas



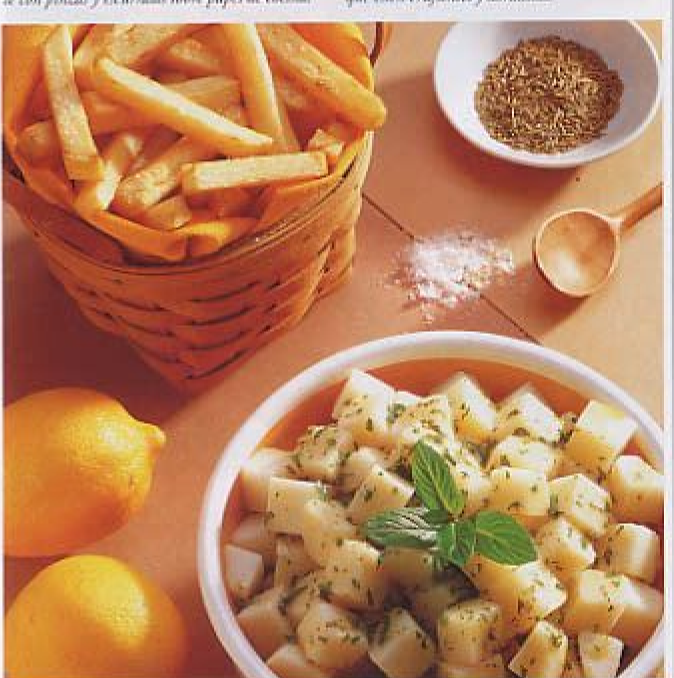
6 patatas grandes (2 kg) peladas
aceite vegetal para freír

1 Lave y seque las patatas. Córtelas en rodajas de 1 cm de grosor. Después, corte cada rodaja en bastones de 1 cm de grosor (vea la nota).
2 Caliente el aceite en una sartén honda y de fondo pesado, introduzca las patatas por tandas y fríalas a fuego medio durante 4 minutos o hasta que estén ligeramente doradas.
3 Retírelas del fuego con unas pinzas y deje que se escurran sobre papel absorbente.
4 Cuando estén listas para servir, vuelva a calentar el aceite, fríalas de nuevo, también por tandas, pero esta vez hasta que estén crujientes y doradas. Deje que se escurran sobre papel absorbente y sírvalas al instante.

Nota: No es necesario cortar las patatas en bastoncitos; también resultan deliciosas cortadas en rodajas u otras formas. Si quiere preparar las patatas con antelación, siga los pasos hasta el 2 y guárdelas en la nevera o congélelas. Para la fritura, no ponga más de ⅔ de aceite en la sartén.


3. Retire con cuidado las patatas fritas del aceite con pinzas y escúrralas sobre papel de cocina.


4. Fría las patatas de nuevo en tandas hasta que estén crujientes y doraditas.


Patatas fritas y Patatas aderezadas con comino

Croquetas de patata almendradas

Tiempo de preparación: 20 min. + 30 min. de refrigeración
Tiempo de cocción: 20 minutos
Para 4-6 personas

3 patatas grandes (1 kg), peladas y cortadas en cuartos
1 huevo
15 g de mantequilla
pimienta recién molida
¼ cucharadita de nuez moscada molida
1 taza de harina
80 g de almendras cortadas en láminas, para rebozar

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte una placa de 32 x 28 cm con mantequilla derretida o aceite. Cueza las patatas en agua hirviendo hasta que estén tiernas, escúrralas y hágalas puré. Colóquelas en un bol y mézclelas bien con la yema de huevo, la mantequilla, la nuez moscada y pimienta al gusto. Deje que se enfríe.
2 Extienda harina por una hoja de papel encerado. Introduzca la mezcla en una manga pastelera con la boquilla en forma de tubo y haga tiras de 4 cm de longitud. También puede formar las croquetas con las manos, dándoles el tamaño de una nuez. Enharínelas, eliminando el exceso.
3 Báñelas en la clara de huevo poco batida, rebócelas con las almendras y presione con firmeza.
4 Colóquelas en la fuente preparada y refrigérelas durante 30 minutos. Cuézalas durante 20 minutos o hasta que estén doradas.

Puré de patatas

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 12 minutos
Para 4 personas



4 patatas medianas (920 g), peladas y troceadas
pimienta recién molida
15 g de mantequilla
¼ taza de crema agria

1 Cueza las patatas en abundante agua hirviendo hasta que estén tiernas. Escúrralas y hágalas puré.
2 Añada los demás ingredientes y mézclelos bien. Vuelva a calentar la mezcla a fuego lento.

Nota: Para conseguir un sabor ligeramente distinto, sustituya la crema agria por yogur natural, nata líquida o leche.

De arriba abajo, Pastel de patata y manzana, Croquetas de patata almendradas y Patatas a la crema

Pastel de patata y manzana

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Para 4 personas



4 patatas grandes (1,3 kg), peladas
1 manzana grande verde, pelada y sin corazón
1 cebolla pequeña rallada
pimienta recién molida
½ cucharadita de hojas de romero secas
2 dientes de ajo majados
2 huevos, poco batidos
2 cucharadas de aceite de oliva

1 Precaliente el horno a 210°C. Corte las patatas y la manzana en tiras estrechas de unos 5 cm de longitud, y colóquelas en un bol. Añada la cebolla, el romero, el ajo, los huevos y pimienta al gusto.
2 En una bandeja redonda de horno caliente aceite durante 5 min. y extienda la mezcla. Hornéela 20 min. o hasta que esté dorada y crujiente. Sírvala cortada en trozos.

Consejo

La pimienta blanca es más picante que la negra. Utilícela en platos que no tengan mucho color y cuya presentación sea importante.

Ensalada de patata y alcachofa

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: nulo
Para 4-6 personas



500 g de patatas nuevas "baby", lavadas
2 cucharaditas de ralladura de limón
⅓ taza de zumo de limón
¼ taza de aceite de oliva
4 cebolletas, cortadas en rodajas en diagonal
¼ cucharadita de pimienta molida
300 g de corazones de alcachofa, escurridos y partidos por la mitad

1 Cueza las patatas en abundante agua hirviendo hasta que estén tiernas. Escúrralas y póngalas en un bol. Añada la ralladura y el zumo de limón, tápelo y déjelo enfriar un poco.
2 Justo antes de servir, mezcle el aceite, las cebolletas, la pimienta y los corazones de alcachofa. Sirva la ensalada a temperatura ambiente.

Nota: Esta ensalada puede prepararse un día antes de comerla. Tápela y guárdela en el frigorífico, pero sírvala a temperatura ambiente.

Ensalada de patata y encurtidos

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: nulo
Para 6 personas



12 patatas pequeñas (1,7 kg), peladas y cortadas en dados
1 cebolla pequeña picada
125 g de salami cortado
1 taza de encurtidos (vea la nota)
¼ taza de aceitunas verdes o negras sin hueso
½ taza de mayonesa
½ taza de crema agria
pimienta recién molida

1 Cueza las patatas en agua hirviendo hasta que estén tiernas. Escúrralas y póngalas en un bol.
2 Añada el resto de ingredientes y agregue pimienta al gusto. Mézclelo todo bien y sírvalo caliente, como acompañamiento.

Nota: Existe una gran variedad de hortalizas en conserva (o encurtidos) envasadas en tarros, que pueden adquirirse en supermercados, aunque también se venden a peso en establecimientos de comida preparada. Elíjalos de colores y texturas variadas.

Ensalada de patata y alcachofa (arriba) y Ensalada de patata y encurtidos (abajo)

Ensalada europea

Tiempo de preparación:
25 minutos + 1 hora en reposo
Tiempo de cocción: nulo
Para 4 personas



8 patatas medianas (1,8 kg), peladas
¾ taza de vino blanco seco
⅓ taza de aceite de oliva
⅓ taza de zumo de limón
pimienta recién molida
1 cebolla grande, cortada en tiras finas
hojas de lechuga para servir
3 huevos duros, cortados en rodajas
perejil fresco picado, para decorar

1 Cueza las patatas en abundante agua hirviendo hasta que estén tiernas. Escúrralas y córtelas en rodajas. Bata el vino, el aceite, el zumo y pimienta al gusto en un bol durante 2 minutos o hasta que todo esté bien mezclado.
2 Ponga una capa de rodajas de patata calientes en una fuente, vierta el aderezo y esparza por encima algunas tiras de cebolla. Haga más capas de patata hasta que se terminen los ingredientes. Tápelo y déjelo 1 hora a temperatura ambiente.
3 Justo antes de servir disponga hojas de lechuga en una ensaladera y coloque encima la mezcla de patata.
4 Decórelo con las rodajas de huevo duro y espolvoréelo con el perejil picado.

Ensalada de patata al cilantro

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción: nulo
Para 4-6 personas



6 patatas grandes (2 kg), peladas y cortadas en rodajas
½ taza de vinagre de vino blanco
⅓ taza de aceite de oliva
1 diente de ajo machacado
1 cucharada de jengibre fresco, cortado en tiras
1 cucharadita de guindilla fresca, cortada en juliana
½ taza de cilantro fresco picado

1 Cueza las rodajas de patata en agua hirviendo hasta que estén tiernas, escúrralas y póngalas en un bol.
2 Bata el vinagre, el aceite, el ajo, el jengibre y la guindilla en un bol hasta que esté bien mezclado. Vierta la mezcla en las patatas, espolvoree con el cilantro y sírvalo al instante.

Nota: El aderezo puede prepararse con unos días de antelación y guardarse en el frigorífico, en un recipiente hermético.

Ensalada de patata y calabaza

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción: nulo
Para 4-6 personas



500 g de calabaza troceada
4 patatas pequeñas (560 g), peladas y cortadas en dados
6 cebolletas, cortadas en tiras
¾ taza de pacanas
3 tallos de apio, cortados en diagonal
¼ taza de perejil fresco picado
½ taza de mayonesa
½ taza de crema agria
1 cucharadita de mostaza de Dijon
pimienta recién molida

1 Hierva la calabaza y las patatas hasta que estén tiernas, escúrralas y déjelas enfriar en el frigorífico.
2 Disponga la calabaza, las patatas, las cebolletas, las pacanas, el apio y el perejil en una ensaladera. Bata la mayonesa, la crema agria, la mostaza y pimienta al gusto durante 2 minutos o hasta obtener una salsa homogénea. Rocíe con ella la ensalada y mézclelo todo bien.

Nota: Si lo desea, sustituya el perejil por eneldo.

Ensalada europea (arriba), Ensalada de patata y calabaza (abajo a la izquierda) y Ensalada de patata y cilantro (derecha)

Entrantes substanciosos

Las patatas no parecen a simple vista un ingrediente adecuado para entrantes, pero las recetas que ofrecemos a continuación demuestran todo lo contrario. Sopas, purés, buñuelos, hojaldres y tortas son algunos ejemplos de la gran variedad de platos, fríos o calientes, que constituyen el entrante ideal para una comida.

Para facilitar las tareas de elaboración de los platos, algunas de las recetas pueden prepararse total o parcialmente con uno o dos días de antelación, mientras que otras pueden mantenerse congeladas hasta cuatro semanas.



Tortitas de patata y queso con salsa de manzana

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 18 unidades



2 tazas de puré de patatas
125 g de queso gruyère o emmental rallado
2 cucharadas de harina
1 huevo poco batido
½ cucharadita de nuez moscada
1 cucharada de aceite

Salsa de manzana
2 manzanas verdes, peladas y sin corazón
2 cucharadas de agua
2 cucharadas de menta fresca picada
1 cucharada de vinagre de vino blanco

1 Mezcle la harina tamizada, el puré de patata, el queso, el huevo y la nuez moscada. Remueva los ingredientes hasta que estén bien mezclados, pero no más de lo necesario.
2 Caliente el aceite de oliva en una sartén. Tome como medida cucharadas rasas de la

En el sentido de las agujas del reloj desde arriba a la izqda.: Marisco a la Mornay con puré de patatas (pág. 24), Buñuelos de patata (pág. 25) y Tortitas de patata y queso con salsa de manzana

mezcla de patata y viértalas en la sartén. Fríalas a fuego medio durante 5 minutos por cada lado o hasta que estén doradas y totalmente cocidas. Cubra cada tortita con salsa de manzana y sírvalas al instante.
3 Para preparar la salsa, corte las manzanas en dados grandes y póngalas en un cazo. Añada el agua, tápelo y cuézalas a fuego lento hasta que estén tiernas y el agua se haya evaporado. Aplástelas con un tenedor, agregue la menta y el vinagre y mézclelo todo bien.

Nota: No es aconsejable congelar las tortitas de patata, pero pueden prepararse hasta con 2 días de antelación y guardarse, cubiertas, en el frigorífico. Justo antes de servir, caliéntelas en el horno a 150°C. También puede preparar la salsa de manzana 5 días antes y conservarla tapada en la nevera.

Marisco a la Mornay con puré de patatas

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos
Para 4-6 personas



½ taza de vino blanco seco
2 cebolletas picadas
2 hojas de laurel
1 tira de piel de limón
500 g de vieiras
300 g de gambas frescas grandes, peladas
30 g de mantequilla
3 cucharadas de harina
1 taza de leche

Puré de patata
6 patatas grandes (2 kg) peladas
60 g de mantequilla
¾ taza de nata líquida
¼ cucharadita de nuez moscada
½ taza de almendras fileteadas

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte con mantequilla derretida o aceite una fuente resistente al calor con una capacidad de 3 tazas o seis fuentes con capacidad de ½ taza.
2 Vierta en un bol el vino blanco, las cebolletas, el laurel y la piel de limón y llévelo a ebullición. Baje el fuego, añada las gambas y vieiras y deje que hiervan a fuego lento de 2 a 3 minutos. Retire el marisco con una espumadera y apártelo.
3 Lleve de nuevo a ebullición la mezcla de vino y deje que hierva a fuego lento, sin tapar, hasta que reduzca a ½ taza. Cuélela y déjela reposar.
4 Caliente la mantequilla en una sartén con harina y remueva durante 2 minutos o hasta que la mezcla esté ligeramente dorada. Añada de forma gradual la leche y la mezcla de vino y remueva constantemente, a fuego medio durante 4 minutos o hasta que hierva y espese. Retírelo del fuego.
5 Agregue con cuidado las gambas y vieiras y ponga la mezcla final en las fuentes preparadas.
6 Cubra la mezcla de marisco con el puré de patatas y esparza por encima las almendras. Hornéelo durante 10 minutos o hasta que la patata y las almendras estén doradas y totalmente calientes.
7 Para preparar el puré, cueza las patatas en abundante agua hirviendo hasta que estén tiernas, escúrralas y hágalas puré. Añada la mantequilla, la nata y la nuez moscada. Bata la mezcla con una cuchara de madera hasta que sea fina y esponjosa.

Nota: La mezcla de marisco puede prepararse con un día de antelación y conservarse, tapada, en el frigorífico. No es aconsejable congelarla.



1. Marisco: agregue las vieiras y gambas a la mezcla de vino. Cuézalas durante 3 minutos.



2. Deje cocer a fuego lento la mezcla de vino hasta obtener media taza. Cuélela y déjela reposar.



3. Pase la mezcla de marisco a cucharadas al cuenco o cuencos de microondas que ha engrasado.



4. Reparta uniformemente la cobertura de patata que ha preparado sobre la mezcla de marisco.

Buñuelos de patata

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 3 minutos
Para 4-6 personas



60 g de mantequilla
½ taza de agua
½ taza de harina
2 huevos poco batidos
¾ taza de puré de patata (225 g de patatas)
¼ cucharadita de guindilla en polvo
aceite para freír
½ taza de queso parmesano rallado

1 Caliente el agua y la mantequilla en un cazo a fuego lento, sin que llegue a hervir, hasta que esta última se derrita.
2 Retírelo del fuego, añada la harina tamizada, toda a la vez. Bata con una cuchara de madera hasta obtener una mezcla suave y después vuelva a ponerla al fuego. Caliente la mezcla, sin parar de remover, hasta que espese y se desprenda de la base y las paredes del cazo. Retírela del fuego y deje que se enfríe un poco.
3 Pase la mezcla a un bol grande y añada los huevos de uno en uno, batiendo bien cada vez, hasta obtener una pasta brillante. Con un cucharón, agregue el puré de patatas y la guindilla en polvo.
4 Caliente el aceite en una sartén honda e introduzca cucharaditas de la mezcla. Fríalas a fuego medio 3 minutos o hasta que estén doradas y cocidas por dentro. Escúrralas en papel absorbente y sírvalas con el queso.

Nota: El puré de patatas es más fácil de manipular si está caliente, con lo que da lugar a una pasta más fina. Sirva los buñuelos al instante y manténgalos calientes poco tiempo, en el horno a 150°C.

Fritos de patata a las finas hierbas

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
8 minutos
Para 4-6 personas



4 tazas de patata pelada y rallada (660 g)
1½ tazas de boniato pelado y rallado (350 g)
¼ taza de cebollino fresco picado
1 cucharada de orégano fresco picado
2 cucharadas de perejil fresco picado
2 huevos poco batidos
¼ taza de harina blanca
1 cucharada de aceite de oliva
1 taza de crema agria
eneldo en rama para decorar

1 Ponga las patatas, el boniato, el cebollino, el orégano, el perejil, los huevos y la harina tamizada en un cuenco y remueva hasta que los ingredientes estén bien mezclados.
2 Caliente el aceite en una sartén y fría a fuego medio cucharadas colmadas de la mezcla, durante 4 minutos por cada lado o hasta que se doren y las hortalizas queden tiernas.
3 Sirva los fritos calientes, decorados con montoncitos de crema agria y ramitas de eneldo por encima.

Patatas crujientes

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora, 35 minutos
Para 6 personas

6 patatas medianas (1,4 kg)
¼ taza de aceite de oliva

Relleno
1 cucharadita de aceite de oliva
3 lonchas de bacon, cortadas en trocitos
1 cebolla mediana picada
1 diente de ajo machacado
1 taza de crema agria
2 cucharadas de cebollino fresco picado
pimienta recién molida
¼ taza de queso parmesano rallado

1 Precaliente el horno a 180°C. Pinche las patatas por toda la superficie y colóquelas en una bandeja de horno. Hornéelas durante 45 minutos o hasta que estén tiernas.
2 Parta las patatas por la mitad, extráigales la pulpa con una cuchara y pásela a un cuenco. Resérvelas.
3 Unte la piel de las patatas con aceite, colóquelas en una bandeja de horno y hornéelas otros 40 minutos o hasta que estén crujientes.
4 Introduzca en la piel el relleno preparado y esparza el parmesano por encima. Hornéelas 10 minutos o hasta que el queso se haya dorado. Sirva las patatas con una ensalada y pan de corteza dura.
5 Para preparar el relleno, caliente aceite en una sartén y saltee el bacon a fuego medio-alto hasta que quede bien dorado. Añada la cebolla y el ajo y fríalos hasta que la cebolla esté tierna. Agréguelo a la mezcla de patata, añada la crema agria, el cebollino y pimienta al gusto.

Taramasalata

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción: nulo
Para 6 personas



3 patatas medianas (690 g), peladas y troceadas
2 cebollas pequeñas picadas
2 cucharadas de aceite de oliva
⅓ taza de zumo de limón
2 cucharadas de vinagre de vino blanco
¼ taza de agua
100 g de huevas de bacalao (vea la nota)

1 Cueza las patatas en agua hirviendo hasta que estén tiernas y escúrralas. Tritúrelas con las cebollas en una picadora eléctrica 30 segundos o hasta obtener una mezcla lisa.
2 Mientras tritura la pasta, vaya añadiendo la mezcla de aceite, zumo de limón, vinagre y agua. Páselo por la picadora otros 30 segundos o hasta que se haya absorbido todo el líquido. Agregue las huevas de mújol y páselas de nuevo por la picadora durante 1 minuto o hasta conseguir una pasta fina. Colóquela en un bol, tápela y refrigérela.

Nota: Las huevas de bacalao ahumadas pueden adquirirse en tarros o tubos, en la mayoría de tiendas de comida preparada y supermercados de calidad.



Fritos de patata a las finas hierbas (arriba), Patatas crujientes (derecha), Taramasalata (izquierda)



1. Para preparar los hojaldres de patata, cueza las patatas hasta que estén tiernas y escúrralas.



2. Mezcle las patatas, el zumo de limón, el cilantro y la menta con las especias en un cazo.





3. Ponga 2 cucharaditas de la mezcla de patata en el centro de cada cuadrado de pasta.



4. Pinte con huevo la parte superior de los hojaldres y espolvoree con las semillas de amapola.

Hojaldres de patata con especias

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 4-6 personas



4 patatas grandes (1.3 kg), peladas y troceadas
30 g de mantequilla
1 diente de ajo machacado
2 cucharaditas de jengibre fresco rallado
1 cebolla mediana picada
1 cucharadita de cúrcuma
1 cucharadita de garam masala (mezcla india de especias)
1 cucharadita de cardamomo picado
1 cucharada de zumo de limón
¼ taza de cilantro fresco picado
¼ taza de menta fresca picada
4 láminas de masa de hojaldre
1 huevo poco batido
2 cucharaditas de semillas de amapola

1 Precaliente el horno a 180°C y unte 2 placas de 32 x 28 cm con mantequilla derretida o aceite. Cueza las patatas en agua hirviendo hasta que estén tiernas y escúrralas.
2 Caliente la mantequilla en una sartén y fría el ajo, el jengibre, la cebolla, la cúrcuma, el garam masala y el cardamomo a fuego medio durante 4 minutos o hasta que la cebolla esté tierna. Añada las patatas, el zumo de limón, el cilantro y la menta y mézclelo todo bien. Retire del fuego y deje que se enfríe un poco.
3 Corte las láminas de hojaldre en 9 cuadrados y pinte los bordes con el huevo batido. Coloque 2 cucharaditas de la mezcla de patata en el centro de cada cuadrado, dóblelo para formar triángulos y presione los bordes para que se peguen.
4 Pinte con huevo la parte superior de los triángulos y espolvoréelos con las semillas de amapola. Colóquelos en las placas de horno preparadas y hornéelos 15 minutos o hasta que se hayan dorado y aumentado de volumen.

Nota: Los hojaldres pueden prepararse con 1 día de antelación y congelarse hasta 4 semanas.

Hojaldres de patata con especias

Consejo

Para que el relleno de este plato sea más picante, añada ½ cucharadita de guindilla en polvo o 2 cucharaditas de guindilla fresca picada. Al manipular las guindillas, utilice guantes de goma y evite tocarse la piel y los ojos, ya que producen quemazón.

Tortitas de patata y salami

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
8 minutos
Para 18-20 unidades



½ taza de leche
1 cucharadita de vinagre de vino blanco
½ taza de harina de fuerza
1 cucharadita de bicarbonato de sosa
½ taza de puré de patatas (150 g de patatas)
2 huevos poco batidos
30 g de mantequilla fundida
50 g de salami picado
30 g mantequilla, adicional
50 g de tomates secados al sol, cortados en tiras, como guarnición
hojas de albahaca fresca

1 Mezcle la leche y el vinagre en un bol y déjelo reposar 5 minutos. Tamice la harina y la sosa y forme un hueco en el centro. Añada el puré de patatas, los huevos y la mezcla de leche y vinagre. Mézclelo bien con una cuchara de madera.
2 Añada la mantequilla derretida y el salami y mézclelo todo bien.
3 Caliente la mantequilla adicional en una sartén y vierta cucharadas rasas de la mezcla, separadas entre sí por unos 2 cm.
4 Fría las tortitas a fuego medio 3 minutos por cada lado o hasta que estén doradas y sírvalas calientes, decoradas con los tomates secados al sol y las hojas de albahaca.

Nota: Es preferible comer estas tortitas el mismo día en que se preparan, aunque pueden congelarse hasta 4 semanas.

Crema de tomate y patata

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para 4-6 personas



15 g de mantequilla
1 cebolla grande troceada
1 diente de ajo machacado
4 tomates medianos (500 g), en rodajas
2 patatas medianas (460 g) peladas, en rodajas
2 cucharadas de cebolletas o cebollino fresco picado
1 cucharada de concentrado de tomate
1 pastilla de caldo de pollo, desmenuzada
1 cucharadita de ralladura de limón
½ cucharadita de tomillo picado
1 hoja de laurel
1 l de agua
pimienta recién molida
crema agria, para servir
ramitas de tomillo fresco, para decorar

1 Caliente la mantequilla en una sartén y fría la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté tierna. Agregue los tomates, las patatas, el cebollino, el concentrado de tomate, la pastilla de caldo, la ralladura de limón, el tomillo, la hoja de laurel y el agua.
2 Llévelo a ebullición y deje que hierva a fuego lento, sin tapar, hasta que las patatas estén tiernas, es decir, unos 20 minutos. Retírelo del fuego, tire la hoja de laurel y deje que se enfríe.
3 Pase la mezcla en tandas por la batidora eléctrica y durante 30 segundos o hasta que quede una crema fina. Vuelva a ponerla en la sartén, sazónela con pimienta al gusto y caliéntela. Sirva esta crema con un poco de crema agria y decorada con las ramitas de tomillo.

Crema de tomate y patata y Tortitas de patata y salami

Consejos

Las patatas no se forman a partir de semillas, sino de sus propios grillos. Conserve las patatas, sin cubrir, en un sitio fresco, oscuro y aireado, y procure no utilizar las que tengan un color grisáceo pronunciado, ya que pueden ser venenosas.

Sopa rápida de pescado y patata

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 6 personas



1 cucharada de aceite de oliva
2 lonchas de bacon picadas
1 cebolla grande picada
2 latas de 440 g de patatas, escurridas y en rodajas
1½ taza de caldo de pollo
1 hoja de laurel
½ cucharadita de hojas de estragón secas
½ cucharadita de hojas de tomillo secas
pimienta recién molida
375 g de filetes de pescado blanco, cortado en dados
1½ tazas de leche

1 Caliente el aceite en una sartén y fría el bacon y la cebolla a fuego medio hasta que estén dorados. Agregue las patatas, el caldo, la hoja de laurel, el estragón, el tomillo y pimienta al gusto. Llévelo a ebullición y deje que hierva a fuego lento, sin tapar, durante 5 minutos.
2 Añada el pescado y saltéelo, tapado, durante 3 minutos. Agregue la leche y caliéntela. Retire la hoja de laurel y sirva la sopa decorada con perejil.

Sopa de patatas belga

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 4-6 personas



30 g de mantequilla
4 cebollas medianas, cortadas en rodajas finas
250 g de champiñones en láminas
4 tazas de caldo de pollo
4 ramitas de perejil fresco
1 hoja de laurel
1 ramita de tomillo fresco
4 patatas medianas (920 g), peladas y troceadas
1 taza de nata líquida

1 Caliente la mantequilla en una sartén y fría las cebollas y los champiñones a fuego lento, hasta que éstas queden tiernas. Agregue el caldo y las hierbas, llévelo a ebullición y añada las patatas. Baje el fuego y déjelo cocer 30 minutos, tapado, o hasta que las patatas estén tiernas. Deje que se enfríe y retire el laurel y el tomillo.
2 Vierta la mezcla de sopa en una batidora y bátala por tandas 30 segundos o hasta que quede fina. Pase la sopa a la sartén con la nata líquida y caliéntela.

Vichyssoise

Tiempo de preparación:
25 minutos + 1 hora en la nevera
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 6 personas



2 puerros grandes troceados
2 patatas medianas (460 g) peladas y troceadas
2 cucharadas de cebollino fresco picado
3 tazas de caldo de pollo
1 taza de leche
½ taza de nata líquida
nuez moscada picada

1 Ponga los puerros, las patatas, el cebollino y el caldo en una olla y llévelo a ebullición. Deje que hierva a fuego lento, tapado, hasta que las hortalizas estén tiernas, unos 30 minutos. Agregue la leche y deje que se enfríe.
2 Vierta la sopa en una batidora por tandas y bátala durante 30 segundos o hasta que quede fina. Póngala en un bol y vierta la nata. Cúbrala y guárdela en la nevera 1 hora o toda la noche. Antes de servirla, espolvoréela con la nuez moscada.

Nota: Tradicionalmente se sirve fría, pero también puede servirse caliente.

Sopa de patatas belga (arriba a la derecha), Vichyssoise (abajo) y Sopa rápida de pescado (arriba a la izquierda)

Platos principales

La patata es un ingrediente que añade sabor a los platos, sean tradicionales o modernos. El Cordero a la irlandesa con estofado de patatas y el Pastel de puré y carne son recetas clásicas con patata muy apreciadas y propias de climas fríos; las croquetas resultan un aperitivo excelente y las tortillas, cocidos, ñoquis y hamburguesas con patata saben mucho mejor. Son todos ellos platos que satisfacen los apetitos más voraces.



Cordero a la irlandesa con estofado de patatas

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora y media
Para 4-6 personas



8 patatas medianas (1,8 kg) peladas
1 kg de chuletas de cordero de la parte del cuello
½ cucharadita de pimienta molida
4 cebollas grandes, cortadas en octavos
2 tazas de caldo de pollo
2 hojas de laurel
¾ taza de perejil fresco picado

1 Corte las patatas en rodajas gruesas y retire la grasa de la carne.
2 Disponga la mitad de las patatas en la base de una cazuela. Añada la carne, la pimienta, las cebollas y el resto de patatas. Vierta el caldo y agregue las hojas de laurel.
3 Cubra la cazuela con una tapa hermética y cueza a fuego lento 1 hora y media. Antes de servir, espolvoréelo con el perejil.

Nota: Es esencial formar la base de patatas, ya que al partirse durante la cocción, espesan el caldo y confieren a este plato su cremosidad característica. Puede prepararse 2 días antes y guardarse en la nevera, pero no congelarse.

Terrina de carne con patatas (pág. 36). Cordero a la irlandesa con estofado de patatas

Terrina de carne con patatas

Tiempo de preparación:
50 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora 20 minutos
Para 4-6 personas



1 kg de carne picada de cerdo y ternera
1 taza (60 g) de pan rallado blanco o integral
½ taza de leche evaporada
1 huevo poco batido
¼ taza de salsa de tomate
1 cucharada de salsa Worcestershire
1 cebolla mediana picada
1 cucharada de salvia fresca picada
4 lonchas de bacon, sin la corteza
3 huevos duros
2 tazas de puré de patatas (600 g de patatas)
30 g de mantequilla derretida

1 Precaliente el horno a 180°C y unte un molde de 21 x 14 x 7 cm con mantequilla derretida o aceite.
2 Coloque la carne, el pan rallado, la leche evaporada, los huevos, las salsas, la cebolla y la salvia en un bol y mézclelo bien con las manos.
3 Cubra la base del molde con lonchas de bacon y divida la mezcla de carne en tres porciones; extienda una de ellas por encima del bacon, disponga los huevos y cúbralos con el resto de la mezcla.
4 Hornee 1 hora o hasta que la mezcla se desprenda del molde. Retire del horno y espere 5 minutos. Elimine los jugos sobrantes del molde, déle la vuelta y coloque la terrina en una placa de horno.
5 Extienda el puré de patatas por encima del pastel, úntelo con mantequilla derretida y hornéelo otros 15 minutos o hasta que la patata se dore.
6 Sírvalo acompañado de una salsa picante o una vinagreta.

Nota: Sírvalo cortado en rodajas, caliente o frío. Este pastel, ideal para picnic, puede prepararse un día antes, pero no es aconsejable congelarlo.

Tarta de verduras

Tiempo de preparación:
40 min. + 30 min. en reposo
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 4-6 personas



Pasta
1½ tazas de harina integral
125 g de mantequilla, en dados
1 cucharada de agua muy fría
1 yema de huevo batida
2 cucharaditas de zumo de limón

Relleno
30 g de mantequilla
1 cebolla pequeña picada
6 hojas de espinaca, lavadas y troceadas
½ cucharadita de nuez moscada molida
1 taza de puré de patatas (300 g de patatas)
1 taza de puré de calabaza (200 g)
2 tomates grandes y firmes, cortados en rodajas
1 taza de queso gruyère o emmental rallado

1 Para preparar la pasta, tamice la harina, pero utilice también las vainas. Añada la mantequilla y trabaje la masa con los dedos 4 minutos o hasta conseguir una pasta fina y desmigada. Forme un hueco en el centro y añada el agua, la yema de huevo y el zumo de limón hasta que la mezcla sea consistente y forme una bola.
2 Colóquela en una superficie enharinada y amásela durante 1 minuto. Cúbrala con film transparente y déjela 30 minutos en la nevera.
3 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde de tarta hondo de 20 cm con un poco de mantequilla derretida o aceite. Extienda la masa entre 2 láminas de papel encerado, sobre una superficie enharinada y revista con ella el molde preparado, procurando no estirarla demasiado. Recorte la pasta que exceda de los bordes del molde con un cuchillo afilado y deje que se enfríe durante 10 minutos en el frigorífico.
4 Cubra la pasta con papel encerado y arroz o legumbres secas. Hornéela durante 12 minutos, retire el papel y el arroz o las legumbres y hornéela otros 15 minutos o hasta que la pasta esté cocida y dorada. Deje que se enfríe unos 5 minutos.
5 Para preparar el relleno, derrita la mantequilla en una sartén y fría la cebolla a fuego medio 2 minutos. Añada las espinacas y la nuez moscada, tape y fríalas hasta que las espinacas estén tiernas.
6 Extienda el puré de patata en la base de la tarta y cúbralo con la mezcla de espinacas, el puré de calabaza, las rodajas de tomate y el queso. Hornéelo durante 20 minutos para que se caliente bien, por todas partes. Sírvalo caliente o frío.



Tarta de verduras

Curry de buey con patatas

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora
Para 4-6 personas



750 g de redondo de buey
1 cucharada de aceite de oliva
3 cebollas grandes picadas
4 dientes de ajo majados
1 cucharada de jengibre fresco molido
1 cucharadita de guindilla en polvo
2 cucharaditas de cardamomo molido
2 cucharaditas de cúrcuma
1½ taza de caldo de buey
6 patatas grandes (2 kg), peladas y troceadas

1 Limpie la carne de grasa y córtela en dados grandes. Caliente el aceite en una cacerola, fría la carne por tandas, a fuego medio, hasta que esté bien dorada y escúrrala sobre papel absorbente.
2 Añada la cebolla, el ajo, el jengibre y fríalos 2 minutos. Agregue la guindilla en polvo, el cardamomo, la cúrcuma y fríalo todo 2 minutos, removiendo constantemente.
3 Ponga de nuevo la carne en la cacerola y llévela a ebullición. Deje que hierva a fuego lento, tapado, durante 35 minutos. Añada las patatas y cuézalas hasta que estén tiernas.

Gratinado de pollo con patatas

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Para 4-6 personas



3 patatas medianas (690 g), peladas y cortadas en rodajas finas
500 g de boniatos, pelados, cortados en rodajas finas
3 filetes de pechuga de pollo
1 taza de agua
½ taza de vino blanco seco
2 hojas de laurel
1 tira de piel de limón
60 g de mantequilla
3 cucharadas de harina
¾ taza de leche
2 cucharadas de mayonesa
2 cucharaditas de mostaza preparada suave
¼ taza de zumo de limón

Cobertura
⅔ taza de pan rallado integral
⅓ taza de queso gruyère o emmental rallado
1 cucharada de cebollino fresco picado

1 Precaliente el horno a una temperatura de 180°C. Unte una fuente honda resistente al calor con un poco de mantequilla derretida. Hierva las patatas en agua hasta que estén tiernas y escúrralas.
2 Ponga el pollo en una cacerola con el agua, el vino, las hojas de laurel y la piel de limón. Llévelo a ebullición y deje que hierva a fuego lento, tapado, durante 10 minutos. Retire el pollo, pero deje que el caldo siga hirviendo, sin tapar, hasta que haya reducido a 1 taza. Retire las hojas de laurel y corte cada pechuga en 6 rodajas.
3 Caliente la mantequilla en una cacerola mediana y añada la harina. Cueza a fuego lento 2 minutos o hasta que la mezcla esté algo dorada. Agregue el caldo reservado y la leche de forma gradual, removiendo constantemente a fuego medio 5 minutos o hasta que la mezcla hierva y espese. Deje que hierva otro minuto y retírela del fuego. Deje que se enfríe durante 5 minutos, agregue la mayonesa, la mostaza y el zumo de limón.
4 Disponga la mitad de las patatas en la base de la fuente, cúbralo con el pollo y una capa de las patatas restantes. Finalmente, vierta la salsa. Esparza los ingredientes de la cobertura por encima y hornéelo 20 minutos o hasta que el pastel esté totalmente caliente. Sírvalo al instante con una ensalada al gusto.

Gratinado de pollo con patatas (arriba), Curry de buey con patatas (abajo)

Croquetas de salmón y camembert

Tiempo de preparación:
40 minutos + 3 horas en reposo
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 16 unidades

3 patatas grandes (1 kg), peladas y troceadas
1 cebolla pequeña picada
400 g de salmón rosa, escurrido y desmenuzado
1 cucharada de perejil fresco picado
2 cucharadas de ralladura de limón
¼ taza de zumo de limón
1 cucharada de vinagre
1 huevo poco batido
pimienta recién molida
60 g de queso camembert cortado en dados
¼ taza de harina blanca
pimienta molida, adicional
2 huevos, adicionales
1-1½ tazas (60-90 g) de pan blanco rallado
aceite para freír

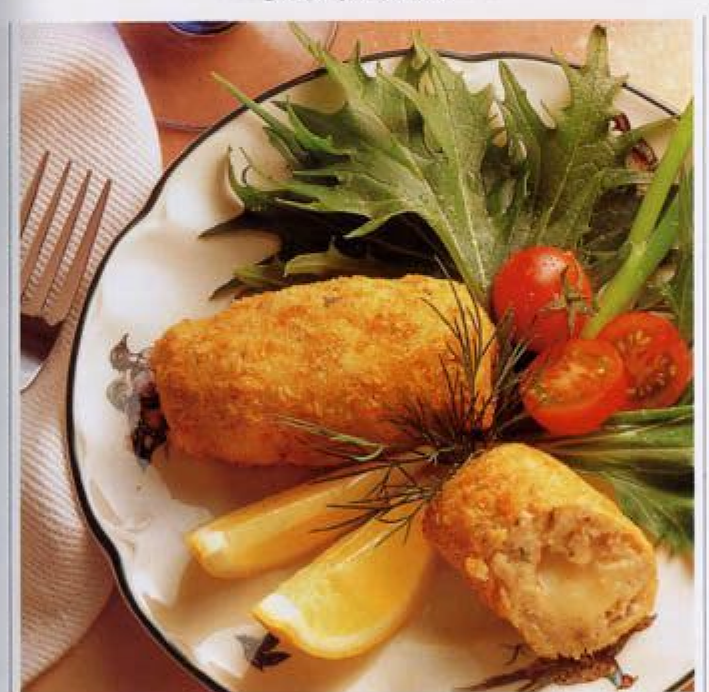
1 Cueza las patatas en abundante agua hirviendo hasta que estén tiernas, escúrralas y hágalas puré. Póngalas en un cuenco grande y añada la cebolla, el salmón, el perejil, la ralladura y el zumo de limón, el vinagre, el huevo y pimienta al gusto. Mézclelo todo bien.

2 Divida la mezcla en 16 porciones iguales y forme con ellas croquetas de 7 cm de largo, introduciendo un dado de camembert en cada una de ellas.

3 Mezcle la harina y la pimienta en una hoja de papel encerado y reboce con ella las croquetas, eliminando el exceso. Bañe las croquetas en el huevo batido adicional y, finalmente, páselas por el pan rallado, eliminando siempre la cantidad sobrante. Guárdelas en el frigorífico, tapadas, durante 3 horas.

4 Caliente el aceite en una sartén honda y de fondo pesado. Coloque con cuidado las croquetas por tandas en el aceite a una temperatura moderada y fríalas 5 minutos o hasta que queden doradas. Extráigalas de la sartén cuidadosamente, con la ayuda de una espumadera y deje que se escurran en papel absorbente. Manténgalas calientes y sírvalas como entrante, acompañamiento o plato principal, con una ensalada u hortalizas.

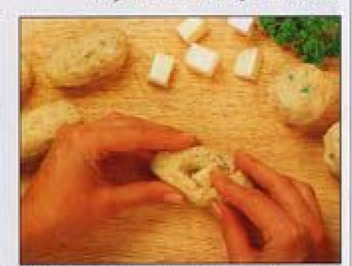
Nota: Puede bañar las croquetas en un huevo, en lugar de dos, si lo bate con un poco de leche para que haya líquido suficiente. Estas croquetas pueden prepararse hasta el tercer paso con 2 días de antelación y guardarse en el frigorífico.



Croquetas de salmón y camembert



1. Añada la cebolla, salmón, perejil, ralladura, zumo, vinagre, huevo y pimienta.



2. Forme croquetas con las porciones de masa y añada a cada una un dado de camembert.



3. Reboce las croquetas con la harina, el huevo batido y el pan rallado; retire el exceso.



4. Sumerja con cuidado unas cuantas croquetas a la vez en aceite moderadamente caliente.

Tortilla campestre

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Para 4-6 personas



2 cucharadas de aceite de oliva
1 cebolla grande, cortada en rodajas finas
3 patatas grandes (1 kg), peladas y en dados
1 pimiento verde pequeño sin semillas, en rodajas
1 pimiento rojo pequeño sin semillas, en rodajas
3 lonchas de bacon, cortadas en tiras pequeñas
100 g de salchichas ahumadas, en rodajas
1 cucharada de aceite de oliva, adicional
8 huevos poco batidos
½ taza de cebollino picado fino

1 Caliente aceite en una sartén de fondo pesado y fría la cebolla y la patata a fuego medio 10 minutos o hasta que la patata esté cocida y dorada. Retírelas del fuego y resérvelas.
2 Añada los pimientos, el bacon, la salchicha y fríalos a fuego medio durante 5 minutos. Agregue el aceite adicional y la mezcla de cebolla y patata y fría de 2 a 3 minutos más, removiendo.
3 Vierta los huevos y fría la tortilla a fuego medio 10 minutos o hasta que esté cocida. Dórela a la parrilla a temperatura media, esparza el cebollino por encima, trocéela y sírvala.

Nota: La tortilla campestre puede servirse caliente o fría, acompañada de una ensalada verde y pan de corteza dura. Los ingredientes pueden sustituirse por otras hortalizas del tiempo, finas hierbas y salchichas de su elección.

Empanada de patatas y maíz

Tiempo de preparación: 25 minutos
Tiempo de cocción: 40 minutos
Para 4-6 personas



½ taza de harina de fuerza
2 tazas de puré de patatas (600 g de patata cruda)
3 huevos poco batidos
1 lata de 310 g de puré de maíz
1 cucharada de salsa de guindilla dulce
1 taza de queso gruyère o emmental rallado
1 bolsa grande de nachos
4 tomates troceados
1 aguacate troceado
1 taza de crema agria

Tortilla campestre (arriba), Empanada de patatas y maíz (abajo)

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde de 25 x 15 x 5,5 cm con mantequilla derretida o aceite, fórrelo con papel y engráselo también.
2 Tamice la harina en un bol, forme un hueco en el centro y añádale las patatas y los huevos. Trabaje la mezcla hasta que quede homogénea. Pase el maíz a un cuenco, junto con la salsa de guindilla y mezcle bien.
3 Extienda la mitad de la mezcla de patata en el molde preparado, cúbrala con la mezcla de maíz y añada el resto de patata encima de todo.
4 Espolvoréelo con el queso y hornéelo 40 minutos o hasta que quede dorado y consistente. Antes de cortarlo en pedazos, déjelo en el molde 15 minutos. Sírvalo con nachos, tomates, aguacate y una cucharada de crema agria.

Nota: Es preferible preparar esta receta el mismo día que ha de consumirse y no es aconsejable congelarla.

CONSEJO

La mayor parte de vitamina C de la patata se almacena justo bajo la piel. Por ello, según el tipo de patata utilizado, pueden prepararse con la piel, aunque la receta indique lo contrario.

Hamburguesas de patata y queso

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 4-6 personas



1 berenjena grande, cortada en 6 u 8 rodajas
1 taza de puré de patatas (300 g de patatas)
500 g de carne picada de buey
¼ taza de queso parmesano rallado
1 cebolla mediana picada
⅓ taza de albahaca fresca picada
1 huevo poco batido
1 cucharada de concentrado de tomate
hojas de albahaca, adicionales, para decorar

1 Ponga la berenjena en un colador, sálela y déjela 20 minutos. Pásela por agua fría y séquela.
2 Mezcle bien en un cuenco, con la ayuda de las manos, la patata, la carne picada, el queso, la cebolla, la albahaca, el huevo y el concentrado de tomate. Con las manos humedecidas, forme 6 u 8 hamburguesas.
3 Coloque las hamburguesas preparadas y las rodajas de berenjena en una parrilla fría con un poco de aceite y áselas a fuego medio 5 minutos por cada lado o hasta que estén cocidas y tiernas.
4 Sirva cada hamburguesa sobre una rodaja de berenjena y decórelas con hojas de albahaca.

Nota: Las hamburguesas pueden prepararse, sin llegar a asarlas, con un día de antelación y guardarse tapadas en el frigorífico. Las hamburguesas crudas pueden congelarse hasta 4 semanas. Existe una variante que consiste en servir las hamburguesas sobre rodajas de tomate o piña, en lugar de berenjenas.

Cocido de patatas, jamón y puerro

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
50 minutos
Para 4-6 personas



1 boniato mediano (230 g) pelado
4 patatas medianas (920 g) peladas
1 puerro mediano
1 cucharada de aceite
100 g de jamón o bacon, troceados
2 cucharadas de harina
1¼ tazas de nata líquida
¾ taza de leche
2 cucharaditas de caldo de pollo en polvo
pimienta recién molida
¼ taza de queso parmesano rallado



Cocido de patatas, jamón y puerro

1 Precaliente el horno a 180°C y corte las patatas en rodajas finas. Lave el puerro y córtelo también en rodajas finas, aprovechando hasta 3 cm de la parte verde.
2 Caliente el aceite en una sartén y saltee el puerro unos 5 minutos. Añada el jamón y fríalo otros 3 minutos. Espolvoree la harina y mezcle bien.
3 Engrase una cazuela poco profunda o una fuente de horno y forme capas de patatas, alternándolas con otras de mezcla de puerro y jamón.
4 Mezcle la nata y la leche en un cazo y caliéntelas a fuego lento. Agregue el caldo de pollo y añada pimienta al gusto. Vierta esta mezcla en las patatas y hornéelas 50 minutos o hasta que estén tiernas. Esparza el queso por encima y sírvalas al instante.

Nota: Corte las patatas en rodajas del mismo grosor para que se horneen uniformemente. Si utiliza una máquina de cortar eléctrica, ajuste el disco para que las rodajas sean de 2 cm de grosor.



1. Para preparar los ñoquis, mezcle bien el puré con la harina, el parmesano y la pimienta.



2. Forme bolitas, y márquelas y aplástelas con un tenedor.

Ñoquis con crema de queso azul

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 4-6 personas

3 patatas medianas (690 g), peladas y troceadas
2 tazas de harina blanca
30 g de mantequilla derretida
¼ taza de queso parmesano rallado
pimienta recién molida

Salsa
60 g de mantequilla
2 cucharadas de harina
2 tazas de leche
½ cucharadita de mostaza en polvo
pimienta recién molida
125 g de queso castello azul, desmenuzado
3 cebolletas picadas

1 Cueza las patatas en abundante agua hirviendo hasta que estén tiernas, escúrralas y hágalas puré. Póngalas en un bol y añada la harina tamizada, la mantequilla, el parmesano y pimienta al gusto. Mézclelo todo bien y póngalo en una superficie un poco enharinada. Amásela durante 4 minutos o hasta obtener una masa fina.
2 Divida la masa en porciones de 2,5 cm y forme bolitas. Marque y aplaste las bolas con un tenedor.
3 Lleve a ebullición una olla con agua y cueza los ñoquis a fuego lento, por tandas, 5 minutos o hasta que floten en el agua.
4 Para preparar la salsa, caliente la mantequilla en un cazo y añada la harina. Cuézalo todo a fuego lento, sin parar de remover, hasta que la mezcla se dore un poco. Vierta la leche de forma gradual, removiendo hasta obtener una mezcla fina. Remuévala sin parar y cuézala a fuego medio 2 minutos o hasta que hierva y espese. Deje que hierva 1 minuto más, añada la mostaza, pimienta al gusto, el queso y las cebolletas y remuévalo hasta que el queso se haya derretido. Vierta la salsa sobre los ñoquis y sírvalos al instante, con una ensalada verde y fresca y pan de corteza dura.

Nota: Los ñoquis también resultan deliciosos cubiertos de salsa de tomate natural.

CONSEJO
No guarde las patatas en el frigorífico, puesto que el almidón se convertirá en azúcar y el plato resultante adquirirá un sabor particularmente dulce. No obstante, si las patatas se dejan a temperatura ambiente durante unos días, el azúcar volverá a convertirse en almidón.

Ñoquis con crema de queso azul



3. Cueza los ñoquis unos 5 minutos o hasta que floten en el agua.



4. Añada la mostaza, la pimienta, el queso desmenuzado y las cebolletas a la salsa.

Moussaka de patata

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para 6 personas

60 g de mantequilla
½ taza de harina blanca
2 tazas de leche
¼ cucharadita de pimienta de cayena
¼ cucharadita de nuez moscada molida
1 cucharada de aceite de oliva
2 cebollas grandes, cortadas en rodajas finas
2-2½ tazas de carne de cordero asada y troceada
2 dientes de ajo majados
440 g de tomates en conserva, escurridos, triturados y con el jugo aparte
1 hoja de laurel
pimienta recién molida
4 patatas medianas peladas y troceadas
2 cucharadas de aceite de oliva, adicionales
4 patatas medianas peladas, adicionales
1 taza de queso gruyère o emmental rallado

1 Precaliente el horno a 180°C.
2 Caliente la mantequilla en un cazo y añada la harina tamizada. Remueva a fuego lento durante 2 minutos o hasta que la mezcla se dore. Vierta la leche de forma gradual y remueva hasta que la mezcla sea fina. Agregue la pimienta de cayena y la nuez moscada. Caliente la mezcla, removiendo constantemente, a fuego medio durante 2 minutos o hasta que hierva y espese; deje que hierva otro minuto y retírela del fuego.
3 Caliente el aceite en una sartén y fría la cebolla a fuego medio hasta que esté tierna. Añada el cordero y el ajo y fríalos removiendo 2 ó 3 minutos. Agregue los tomates y 4 cucharadas del líquido reservado, la hoja de laurel y pimienta al gusto. Deje que hierva, sin tapar, durante 5 minutos.
4 Cueza las patatas en abundante agua hirviendo hasta que estén tiernas, escúrralas y hágalas puré.
5 Corte las patatas adicionales en rodajas de 2 mm de grosor y fríalas en una sartén con el aceite caliente 2 minutos o hasta que se doren. Retírelas del fuego y escúrralas en papel absorbente. Forme capas con las rodajas de patata y la carne de cordero en una fuente honda de horno y cúbralas con el puré.
6 Vierta la salsa preparada, espolvoréela con el queso y hornee 45 minutos, hasta que esté caliente y el queso haya fundido.

Moussaka de patata (arriba), Estofado italiano de pescado y patata (abajo)

Estofado italiano de pescado y patata

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 4-6 personas



2 cucharadas de aceite de oliva
2 cebollas medianas
3 dientes de ajo majados
1 pimiento rojo pequeño, sin semillas y troceado
1 pimiento verde pequeño, sin semillas y troceado
¼ taza de romero fresco
¼ taza de perejil fresco
1 taza de puré de tomate
½ taza de vino blanco seco
6 patatas pequeñas cortadas en cuartos
4 filetes medianos de pescado blanco (500 g), cortado en dados de 2 cm
1 limón cortado en rodajas

1 Caliente el aceite en una sartén y fría las cebollas picadas, el ajo y los pimientos a fuego medio 10 minutos o hasta que todo esté tierno y dorado. Añada el romero y el perejil picados, el tomate y el vino blanco; llévelo a ebullición, añada las patatas y hiérvalas tapadas hasta que estén tiernas.
2 Añada el pescado y deje que hierva destapado 8 minutos o hasta que esté cocido. Sírvalo al instante, decorado con limón.

Gratinado de pescado y patata

Tiempo de preparación:
45 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 4 personas

1 besugo de unos 750 g, limpio y sin escamas
2 tazas de leche
la mitad de un limón, en rodajas
1 hoja de laurel
½ cucharadita de pimienta negra en grano
1 cebolla pequeña, cortada en cuartos
1 zanahoria pequeña, en rodajas gruesas
1 rama de perejil fresco
30 g de mantequilla
2 cebollas medianas, en rodajas, adicionales
30 g de mantequilla, adicionales
2 cucharadas de harina
2 huevos duros, troceados
4 patatas medianas (920 g) peladas y en rodajas
¼ taza de queso gruyère o emmental rallado
2 cucharadas de pan recién rallado

1 Precaliente el horno a 180°C. Retire la cabeza del pescado y póngalo en una cacerola. Vierta la leche, añada las rodajas de limón, la hoja de laurel, la pimienta, la cebolla, la zanahoria y el perejil. Llévelo a ebullición, para que hierva durante 5 minutos y déjelo enfriar.
2 Retire el pescado de la cacerola, reserve el jugo y escúrralo. Extraiga la piel y la raspa, desmenuce la carne y apártela.
3 Caliente la mantequilla en una sartén y fría la cebolla a fuego medio durante 3 minutos o hasta que se ablande y resérvela.
4 Caliente la mantequilla adicional en una cacerola, añada la harina y cuézala a fuego lento 2 minutos o hasta que se dore. Vierta el jugo del pescado reservado de forma gradual, removiendo, hasta conseguir una mezcla fina. Sin parar de remover, caliéntela a fuego medio 2 minutos o hasta que hierva y espese. Déjela hervir otro minuto, retírela del fuego y agréguele el pescado.
5 Extienda la cebolla por la base de una fuente de horno. Cúbrala con la mezcla de pescado y los huevos y vierta la mitad de la salsa preparada. Disponga por encima las rodajas de patata uniformemente, de modo que lo cubran todo, vierta la salsa restante y esparza por encima el queso y el pan rallado. Hornéelo durante 30 minutos o hasta que quede bien dorado y sírvalo con una ensalada.

Nota: Sustituya el besugo por 500 g de eglefino ahumado, o bien utilice una mezcla de distintas clases de marisco.

Pastel de puré y carne

Tiempo de preparación:
45 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 6 personas



1 cucharada de aceite de oliva
2 cebollas pequeñas, troceadas
500 g de carne picada de cordero
440 g de tomates, escurridos, reserve el jugo
1 pastilla de caldo de buey desmenuzada
2 cucharaditas de salsa Worcestershire
½ taza de guisantes congelados
2 zanahorias medianas picadas
4 patatas grandes (1,3 kg), peladas y troceadas
¼ taza de crema agria
pimienta recién molida

1 Precaliente el horno a 180°C. Caliente el aceite en una sartén de fondo pesado y fría la cebolla a fuego fuerte hasta que esté tierna. Añada la carne picada y fríala 10 minutos o hasta que esté bien dorada y la mayor parte del líquido se evapore. Con un tenedor, deshaga los grumos de carne mientras se fríe.
2 Mezcle la harina con un poco del jugo del tomate y añada al jugo restante agua suficiente para obtener 1 taza de líquido. Junte ambas mezclas y añada la pastilla de caldo.
3 Añada gradualmente el líquido a la mezcla de cordero, sin dejar de remover, a fuego medio-alto. Añada los tomates, la salsa Worcestershire, los guisantes y las zanahorias y mézclelo bien. Llévelo a ebullición y déjelo hervir, a fuego lento, tapado, durante 25 minutos o hasta que la carne esté tierna.
4 Cueza las patatas en una cacerola grande con agua hirviendo hasta que estén tiernas. Escúrralas y haga un puré fino. Vierta encima la crema agria y pimienta al gusto hasta que quede homogénea. Coloque la carne picada en una fuente honda de horno y cúbralo de puré con un tenedor. Hornéelo 15 minutos o hasta que se dore la superficie. Sírvalo con ensalada o verduras.

Nota: También lo puede preparar con los restos de un asado de cordero. Se parece al pastel de requesón, elaborado con buey.



Pastel de puré y carne (arriba) y Gratinado de pescado y patata (abajo)

Pan y bollería

El pan y la bollería es uno de los retos culinarios más satisfactorios, y su característico olor conseguirá abrirle el apetito.

También en este tipo de cocina la patata nos sorprende por la gran cantidad de recetas en que puede usarse, ya que proporciona una textura única. Ahora que la moda de los panes de todo el mundo está tan en boga, pruebe nuestro Pan de patata y aceitunas acompañando un plato de sopa, o sirva el Pastel de pasas y coco o una porción de Tarta de patata y almendra rellena de crema como alternativa para el desayuno.



Bollitos de patata y queso

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos
Para 32 buñuelos



300 g de harina de fuerza
2¾ tazas de patata pelada y rallada (460 g)
½ taza de queso gruyère o emmental rallado
2 tiras de bacon troceadas pequeñas
1 huevo poco batido
1 cucharada de aceite de oliva
1 taza de leche

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte moldes pequeños con mantequilla fundida o aceite.
2 Pase la harina tamizada a un bol y añada la patata, el queso y el bacon. Forme un hueco en el centro, añada la mezcla de huevo, aceite de oliva y leche. Con un tenedor remueva hasta entremezclarlos, pero no en exceso.
3 Llene los moldes con cucharadas rasas de mezcla y hornéelos durante 10 minutos o hasta que la masa suba y esté dorada.
4 Déjelos reposar 2 minutos antes de volcarlos sobre una rejilla para enfriar.

Pan de patata y aceitunas (arriba derecha, pág. 55), Bollos de patata y tomate (pág. 54) y Bollitos de patata y queso



1. Pan de patata y aceitunas: Añada la patata a la mezcla de harina, aceitunas y levadura.



2. Trabaje la masa sobre una superficie ligeramente enharinada durante 4 minutos.

Bollos de patata y tomate

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 12 bollos



1½ tazas de harina de fuerza
½ taza de puré de patata (150 g de patata cruda)
¼ cucharadita de bicarbonato de sosa
2 cucharadas de queso parmesano rallado
2 huevos poco batidos
2 cucharadas de tomates secados al sol, troceados
1 cucharada de parmesano rallado, adicional

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte la base de una bandeja de bollos de 32 x 28 cm con mantequilla fundida o aceite. Cúbrala con harina y retire el exceso.
2 Bata todos los ingredientes, excepto el queso rallado adicional, durante 15 segundos o hasta obtener una mezcla firme.
3 Pase la mezcla a una superficie enharinada y amásela durante unos 2 minutos o hasta que sea homogénea. Aplástela hasta que tenga un grosor de 2 cm; corte discos con un cortapastas de 4 cm enharinado.
4 Coloque los bollos en la bandeja cerca unos de otros, pinte la superficie con leche adicional, espolvoréelos con queso y hornéelos de 10 a 15 minutos o hasta que hayan subido y estén dorados. Sírvalos calientes con mantequilla.

Nota: Estos bollos resultan más sabrosos si se consumen el mismo día de su horneado. Pero también puede conservarlos hasta 4 semanas en el congelador. El puré de patata templado se manipula mejor que el caliente. No añada mantequilla ni leche cuando chafe las patatas porque las ablandaría demasiado y no obtendría la consistencia necesaria para elaborar este tipo de recetas.

CONSEJO
El secreto de los panecillos y bollos reside en mezclar los ingredientes lo mínimo, para lo cual debe utilizar un tenedor, y debe mezclar rápidamente y poco. Rellene los moldes solamente hasta ¾, y no trate de colmarlos con masa sobrante. Los panecillos deben tener un aspecto burdo, no uniforme y resultan exquisitos si se comen el día de su elaboración. Sin embargo, se pueden congelar sin ningún tipo de problema: métalos en un recipiente para ir al congelador, etiquételos y almacénelos hasta un máximo de 4 semanas.



3. Trabaje cada porción de masa durante 2 minutos y forme con ella una bola.



4. Unte cada panecillo con aceitunas adicionales cortadas en aros y rocíelas con aceite de oliva.

Pan de patata y aceitunas

Tiempo de preparación:
1 hora
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para tres panes redondos de 15 cm

7 g de levadura seca
1 cucharadita de azúcar
3 tazas de harina blanca
1¼ tazas de agua caliente
1 taza de puré de patata (300 g de patata cruda)
½ taza de aceitunas negras, cortadas en aros
½ taza de aceitunas negras, cortadas en aros, adicional
1 cucharada de aceite de oliva, adicional

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte una bandeja de horno de 32 x 28 cm con mantequilla fundida o aceite.
2 Mezcle la levadura, el azúcar y 2 cucharadas de harina en un cuenco pequeño. Vierta poco a poco el agua y remueva hasta que la mezcla sea fina. Déjela reposar en un lugar caliente durante 10 minutos o hasta que sea espumosa.
3 Pase el resto de harina tamizada a un bol. Forme un hueco en el centro, añada la patata, las aceitunas y la levadura y mezcle con un cuchillo hasta que la masa sea fina. Pase la mezcla a una superficie enharinada y trabájela durante unos 4 minutos o hasta que sea homogénea. Forme una bola con la masa y pásela a un cuenco grande engrasado. Déjela reposar, cubierta, en un lugar caliente durante 15 minutos hasta que haya subido lo suficiente.
4 Trabaje la masa otros 5 minutos y divídala en 3 partes. Amase cada parte por separado sobre una superficie enharinada durante 2 minutos y forme una bola con cada una.
5 Pase la masa a una bandeja de horno y presiónela hacia abajo desde el centro; rellénela con las aceitunas adicionales y rocíela con aceite. Hornéela durante 15–20 minutos o hasta que esté bien dorada y cocida. Déjela 5 minutos sobre la bandeja antes de dejarla enfriar sobre una rejilla.

Nota: El Pan de patata y aceitunas resulta óptimo el mismo día en que se ha elaborado, pero también se puede congelar hasta 4 semanas.

CONSEJO
1 taza de puré de patata pesa 240 g y resulta de 300 g de patata cruda. A la hora de calcular las patatas que necesitará para un número determinado de comensales, asigne 1½ patatas medianas (345 g) a cada uno.

Pan de patata con sosa

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para un pan de 20 cm



2 tazas de harina integral
1½ taza de harina blanca
2 cucharaditas de bicarbonato de sosa
2 cucharaditas de crémor tártaro
60 g de mantequilla
½ taza de copos de avena
1 taza de puré de patata (300 g de patata cruda)
1 taza de leche desnatada
harina para espolvorear

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte una bandeja de bollos de 32 x 28 cm con mantequilla fundida y espolvoréela con harina.
2 Tamice las harinas, la sosa y el crémor tártaro en un cuenco grande; añada la mantequilla troceada.
3 Con los dedos trabaje la mantequilla y la harina durante 3 minutos o hasta que la mezcla sea de textura fina y desmigada. Añada los copos de avena y la patata y remueva.
4 Vierta la leche y remueva con un cuchillo hasta obtener una masa fina. Pásela a una superficie enharinada y trabájela suavemente durante 2 o 3 minutos o hasta que sea homogénea. Forme una bola y colóquela sobre la bandeja preparada. Allánela hasta que tenga 3 cm de grosor, córtela luego en cuartos y espolvoréela con la harina adicional.
5 Hornee el pan durante 25 minutos hasta que haya subido y esté dorado o hasta que al pincharlo con una brocheta, ésta salga limpia. Vuélquelo sobre una rejilla y sírvalo caliente con mantequilla.

Galletas saladas de queso y patata

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 10 galletas



1 taza de harina blanca
⅓ taza de puré de patata (100 g de patata cruda)
2 cucharadas de queso parmesano rallado
1 cucharada de leche
1 huevo poco batido
¼ cucharadita de mostaza en polvo
pimienta de cayena
½ taza de queso gruyère o emmental rallado
⅓ taza de copos de avena

1 Precaliente el horno a moderadamente caliente (210°C). Unte una bandeja de horno con mantequilla fundida o aceite.
2 Incorpore a un bol la harina tamizada, la patata, el queso parmesano, la leche, el huevo, la mostaza y una pizca de pimienta de cayena y remueva con una cuchara de madera para mezclar bien.
3 Enharínese las manos y elabore bolas con porciones de 1 cucharada colmada de mezcla. Reboce las bolas con el queso y la avena y presiónelas hasta obtener círculos de unos 5 cm de diámetro.
4 Coloque las galletas sobre la bandeja preparada y hornéelas durante 10 minutos o hasta que estén algo crujientes y doradas.

Pan de patata

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para un pan de 20 cm



2 tazas de harina blanca
1 taza de harina de fuerza
½ cucharadita de sal
1 cucharadita de bicarbonato de sosa
30 g de mantequilla
¼ cucharadita de azúcar
1 taza de puré de patata (300 g de patata cruda)
⅔ taza de suero de leche
1 huevo poco batido
⅔ taza de suero de leche, adicional

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo de 20 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base y las paredes con papel y engráselo también.
2 Pase a un bol las harinas tamizadas, la sal y la sosa; añada mantequilla y azúcar y con los dedos mezcle la harina y la mantequilla durante 3 minutos o hasta que la mezcla sea fina y desmigada. Incorpore la patata y mezcle bien.
3 Agregue la mezcla de suero de leche con huevo y suero de leche adicional suficiente para conseguir una masa fina; forre con ella el molde.
4 Con un cuchillo divida la superficie del pan en cuatro. Hornéelo durante 35 minutos, vuélquelo sobre una rejilla, úntelo con mantequilla fundida y déjelo enfriar.



Pan de patata (arriba derecha), Pan de patata y sosa (abajo derecha) y Galletas saladas de queso y patata

Pastel de chocolate y canela

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para un pastel de 20 cm



⅓ taza de leche
1 cucharadita de vinagre de malta
125 g de mantequilla
½ taza de azúcar
2 huevos poco batidos
½ taza de pacanas picadas
1 taza de puré de patata (300 g de patata cruda)
1½ taza de harina de fuerza
3 cucharadas de cacao en polvo
2 cucharadas de canela molida

Glaseado
1 taza de azúcar glas
½ cucharadita de canela molida
60 g de mantequilla reblandecida
1 cucharada de agua caliente
pacanas adicionales, para decorar

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo cuadrado de 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel. Mezcle la leche y el vinagre y deje reposar (vea nota).
2 Bata la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta que la mezcla comience a ser ligera y cremosa. Agregue poco a poco el huevo, removiendo cada vez.
3 Pase la mezcla a un bol grande, añada las pacanas troceadas y el puré de patata caliente. Con una cuchara de metal, añada los ingredientes secos tamizados alternados con la leche y remueva hasta que estén mezclados y la mezcla sea casi homogénea.
4 Pase la mezcla a cucharadas al molde preparado y allane la superficie. Hornee el pastel durante 45 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro ésta salga seca. Déjelo en el molde durante 5 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla para que se enfríe. Reparta la cobertura por la superficie y esparza pacanas troceadas por encima.
5 Para el glaseado: Bata el azúcar glas, la canela, la mantequilla y el agua caliente hasta que la mezcla sea cremosa.

Nota: Deje reposar la leche y el vinagre durante 10 minutos a temperatura ambiente o hasta que espese; le proporcionará consistencia al pastel.

Pastel de chocolate y canela (arriba), Pastel de pasas y coco (abajo)

Pastel de pasas y coco

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para un pastel de 17 cm



1½ tazas de harina de fuerza
½ taza de coco seco
½ taza de azúcar
1 taza de pasas de Corinto
½ taza de puré de patata (150 g de patata cruda)
½ taza de leche

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo de 17 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel y engráselo también.
2 Tamice la harina en un cuenco, añada el coco, el azúcar y las pasas. Forme un hueco en el centro y añada la patata y la leche a la mezcla de ingredientes. Remuévala con una cuchara de madera hasta que esté bien mezclada; no la bata en exceso.
3 Pase la mezcla al molde a cucharadas. Hornee durante 45 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga seca. Deje el pastel en el molde durante 5 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla para enfriar.

Pan de semillas de amapola

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
50 minutos
Para 1 unidad



2½ tazas de harina de fuerza
¼ taza de azúcar
¼ taza de semillas de amapola
6 tazas de patata pelada rallada (1 kg)
185 g de mantequilla, fundida y enfriada
2 huevos, poco batidos
1 cucharadita de semillas de amapola, adicional

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde de 21 x 14 x 7 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel y engráselo.
2 Tamice la harina en un cuenco grande y añada el azúcar, las semillas de amapola y la patata. Forme un hueco en el centro y agregue la mantequilla y el huevo. Remueva con una cuchara de madera hasta que esté mezclado; no lo bata en exceso.
3 Pase la mezcla al molde a cucharadas y allane la superficie; espolvoréela con semillas de amapola adicionales. Hornee el pan durante 50 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro ésta salga seca. Deje el pan en el molde durante 3 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla para enfriar.

Nota: Puede conservar el pan en el frigorífico hasta 4 días o hasta 4 semanas en el congelador. Al contener poco azúcar, este pan resulta el acompañamiento ideal de queso y fruta. También como desayuno o merienda si lo sirve en rebanadas finas, untado con mantequilla.

Tarta de patata y almendra

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para una tarta de 20 cm



4 huevos poco batidos
⅔ taza de azúcar
2 cucharaditas de ralladura de limón
1 cucharada de zumo de limón
⅓ taza de harina de fuerza
1 cucharada de harina de arroz
½ taza de almendra molida
⅓ taza de puré de patata (150 g de patata cruda)
nata montada (opcional)
azúcar glas (opcional)

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo redondo de 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel y úntelo también. Espolvoréelo con harina y retire el exceso.
2 En un bol grande mezcle los huevos y el azúcar y páselos por la batidora hasta que la mezcla sea espesa, de color amarillo claro y brillante.
3 Con una cuchara de metal, incorpore de forma rápida la ralladura de limón, el zumo, las harinas tamizadas, las almendras y la patata y remueva ligeramente.
4 Esparza la mezcla uniformemente sobre el molde preparado. Hornee durante 35 minutos o hasta que el bizcocho esté algo dorado y se haya despegado de las paredes. Déjelo en el molde durante 5 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla para enfriar. Sírvalo solo como merienda o partido por la mitad y relleno de nata montada como postre. Espolvoréelo con azúcar glas tamizado.

Nota: La Tarta de patata y almendra se conserva durante 3 días en el frigorífico y hasta 4 semanas en el congelador. Elabórela con un día de antelación y refrigérela, sin rellenar, para potenciar el sabor. Rellénela con nata montada justo antes de servirla.

Tarta de patata y almendra (arriba). Pan de semillas de amapola

an de dátiles y engibre

iempo de preparación:
25 minutos
iempo de cocción:
45 minutos
ara 1 unidad



25 g de mantequilla
taza de azúcar moreno
huevos poco batidos
taza de dátiles troceados
taza de patata pelada rallada (125 g)
¼ taza de harina de fuerza
cucharaditas de jengibre molido
taza de zumo de naranja
taza de leche

Precaliente el horno a 80°C. Unte un molde e 21 x 14 x 7 cm con antequilla fundida o ceite. Forre la base y s paredes con papel úntelo también.
Bata la mantequilla y el zúcar hasta que la mezcla a ligera y cremosa. Agree poco a poco el huevo, moviendo cada vez.
Pase la mezcla a un bol añada los dátiles y la atata. Con una cuchara etálica incorpore la arina tamizada y el ngibre alternativamente on los ingredientes quidos. Remueva hasta ue estén mezclados y la asa sea casi fina.
Pase la mezcla al molde ue ha preparado a cucharadas y allane la superficie. Hornee durante 45 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro ésta salga seca. Deje el pan en el molde durante 5 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla para enfriar.

Nota: Este pan se conserva hasta 3 días en el frigorífico y hasta 4 semanas en el congelador. Puede sustituir los dátiles por pasas u orejones.

Tarta de albaricoque

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para una tarta de 23 cm



1¼ tazas de harina blanca
½ taza de puré de patata (150 g de patata cruda)
60 g de mantequilla
⅓ taza de azúcar
2 yemas de huevo poco batidas
2 x 425 g latas de mitades de albaricoque, escurridas

Almíbar
1 taza de mermelada de albaricoque
3 cucharadas de agua
1 cucharada de zumo de limón

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde llano de 23 cm con mantequilla fundida.
2 Tamice la harina en un cuenco y forme un hueco en el centro; añada la patata, la mantequilla, el azúcar y las yemas. Con los dedos incorpore poco a poco la harina. Amásela hasta formar una bola y cúbrala con film transparente para refrigerarla media hora.
3 Extienda la masa entre dos hojas de papel encerado sobre una superficie enharinada; forre con ella el molde, con cuidado de no estirarla. Amolde cualquier resto de masa con los dedos y retire el exceso presionando el extremo superior con un rodillo. Refrigere 10 minutos.
4 Cubra la masa con un trozo de papel encerado y el papel con legumbres secas. Hornee durante 10 minutos y retire las legumbres y el papel. Baje el horno a moderado (180°C) y prosiga la cocción durante 10 minutos o hasta que la masa esté dorada y crujiente. Enfríe la base de tarta.
5 Unte la base de tarta con un poco de almíbar caliente. Coloque los albaricoques con la parte cortada hacia abajo. Vierta encima cucharadas del almíbar sobrante. Deje reposar la tarta durante 1 hora y sírvala.
6 Para elaborar el almíbar: cueza mermelada, agua y zumo de limón en una cacerola pequeña a fuego lento durante 5 minutos y remueva. Cuele la mezcla, devuélvala a la cacerola y cuézala, removiendo, durante 3 minutos. Enfríe el almíbar a temperatura ambiente.

Nota: La base de tarta puede prepararse con un día de anterioridad y puede también congelarse hasta 4 semanas. Una vez confeccionada, la Tarta de albaricoque se puede refrigerar hasta 2 días.

Tarta de albaricoque y Pan de dátiles y jengibre

Consejo
El almíbar se puede elaborar con cualquier tipo de fruta; muchos habrá que colarlos. Añada una pizca de licor en lugar de zumo de limón.

Índice

Bollitos de patata y queso 52
Bollos de patata y tomate 54
Buñuelos de patata 25

Caviar negro 4
Cocido de patatas, jamón y puerro 44
Cordero a la irlandesa con estofado de patatas 34
Crema de tomate y patata 31
Croquetas de patata almendradas 15
Croquetas de salmón y camembert 40
Curry de buey con patatas 38

Champiñones y ajo 5

Empanada de patatas y maíz 43
Ensalada de patata picante 20
Ensalada de patata y alcachofa 16
Ensalada de patata y calabaza 18
Ensalada de patata al cilantro 18
Ensalada de patata y encurtidos 16
Ensalada de patata y manzana 20
Ensalada de patata y bacon 21
Ensalada europea 18
Espinacas, queso feta y anacardos 4
Estofado italiano de pescado y patata 49

Fritos de patata a las finas hierbas 26
Fundido suizo 5

Galletas saladas de queso y patata 56
Gambas picantes 5
Gratinado de pescado y patata 50
Gratinado de pollo con patatas 38
Guindilla picante 4

Hamburguesas de patata y queso 44
Hojaldres de patata con especias 29

Marisco a la Mornay con puré de patatas 24
Moussaka de patata 49

Napolitana 5

Ñoquis con crema de queso azul 47

Pan de dátiles y jengibre 62
Pan de patata 56
Pan de patata con sosa 56
Pan de patata y aceitunas 55
Pan de semillas de amapola 60
Pastel de chocolate y canela 59
Pastel de pasas y coco 59
Pastel de patata, cebolla y tomate 8
Pastel de patata y manzana 15
Pastel de patata y queso 6
Pastel de puré y carne 50
Patatas aderezadas con comino 12
Patatas al estragón 11
Patatas asadas 2, 4, 5
Patatas con ajo 11
Patatas en salsa bearnesa 8
Patatas crujientes 26
Patatas duquesa 8
Patatas fritas 12
Patatas Hasselback 11
Patatas "primavera" 9
Puré de patatas 15

Sopa de patatas belga 32
Sopa rápida de pescado y patata 32
Soufflé de patata 4

Taramasalata 26
Tarta de albaricoque 62
Tarta de patata y almendra 60
Tarta de verduras 36
Terrina de carne con patatas 36
Tortilla campestre 43
Tortitas de patata y queso con salsa de manzana 22
Tortitas de patata y salami 31

Vichyssoise 32



OTROS TÍTULOS DE ESTA COLECCIÓN

H KLICZKOWSKI

Cocina China
Panes y bollería
Recetas clásicas de guisos
Deliciosos platos al curry
Clásicas recetas con patatas
Sopas de todo el mundo
Platos clásicos de verduras
Pequeñas delicias de fiesta
Aperitivos y entrantes
Cocina ligera
Salsas y aliños
Pasteles rápidos y sabrosos
Sabrosas tapas
Menús para toda la familia
Tartas dulces y saladas
Pasta rápida
Cocina vegetariana rápida
Las hierbas imprescindibles
Helados y postres
Cocina japonesa y coreana
Asados
Muffins y scones
Tortillas, crêpes y rebozados
Guisos y cazuelas
Recetas de patata populares
Masas y hojaldres
Sensacionales cócteles y bebidas para fiestas
Pasteles y puddings
Dulces y bombones
Recetas de carne picada
Cocina tex-mex
Cocina tailandesa
Nuevas recetas de verdura
Yum cha y otras delicias asiáticas